



## SALADINI PILASTRI

### Vigna Monteprandone Rosso Piceno Superiore

2006

Zona di produzione: Monteprandone (AP)  
 Uvaggio: Montepulciano 70% Sangiovese 30%  
 Altitudine: 200 m s.l.m.  
 Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato  
 Periodo di vendemmia: fine ottobre  
 Maturazione: in acciaio  
 Affinamento: in barriques  
 Colore: rosso rubino intenso  
 Olfatto: fruttato  
 Gusto: amarena, prugne e more, spezie orientali e liquirizia  
 Temperatura di servizio: 18° C  
 Gradazione alcolica: 13,5% vol.  
 Abbinamenti consigliati: arrosti forti e cacciagione

*Production area: Monteprandone (AP)*  
*Grape variety: Montepulciano 70% Sangiovese 30%*  
*Altitude: 200 m a.s.l.*  
*Training system: espalier, spurred cordon*  
*Harvest period: end of October*  
*Ageing: in steel*  
*Refining: in barrique*  
*Colour: intense ruby red*  
*Bouquet: fruity*  
*Taste: sour black cherry, plum, blackberry, oriental spices and liquorice inklings*  
*Serving temperature: 18° C*  
*Alcohol: 13.5% by vol.*  
*Best with: roast meat and game*

AZIENDA AGRICOLA SALADINI PILASTRI

Via Saladini 9 - 63036 Spinetoli (AP) - Tel. 0736 899534 - 899580

Fax 0736 898594 - [www.saladinipilastri.it](http://www.saladinipilastri.it) - [info@saladinipilastri.it](mailto:info@saladinipilastri.it)